

Vini dell'Angelo in Approfondimenti



Con questo progetto sono state recuperate tutte le varietà d'uva presenti in Trentino (in maniera non estemporanea) fino alla Grande Guerra, ne sono stati curati il reimpianto, la coltivazione, la vinificazione e la commercializzazione. (Ri)scoprire i vitigni storici è una risposta efficace al processo di omologazione e contribuisce a restituire dignità a queste uve. I consumatori e gli appassionati avranno modo di poter ritrovare radici culturali ma soprattutto antichi profumi e sapori, valorizzando la biodiversità viticola trentina.



San Lorenzo



Veltriner rosso



Turca



Angelica



Peverella



Vernaza

VINI DELL'ANGELO | EL ZEREMIA

Un vino Augusto



Catalogo 2023



Paesaggio vitato a Revò

L'azienda agricola *El Zeremia* nasce grazie alla volontà e all'intuizione di mio padre Augusto che, dopo la morte di nonno Tullio – il quale sul testamento scrisse *lascio in eredità all'ultimo dei miei sette figli Augusto l'appezzamento di vigneto storico di Gropello in località Sperdossi affinché lo custodisca per almeno dieci anni* – decise di valorizzare e riportare in auge l'antico vitigno storico a bacca rossa della Val di Non: il *Gropello di Revò*.

El Zeremia è il soprannome di famiglia (papà andava molto fiero e orgoglioso di seguire le orme del padre e ancora prima del nonno *Geremia*). Una storia viticola di famiglia dunque tramandata da più generazioni e che ora, dal 2013 in poi dopo la prematura morte di mio padre dovuta ad un male incurabile, porto avanti con l'orgoglio di custodire ancora oggi un vigneto ultracentenario su piede franco di Gropello di Revò.

Sono vigne che, se potessero parlare, racconterebbero tante storie... Infatti, il *Gropello* era già documentato in modo illustre nelle cinquecentesche cronache del Mariani e che ha avuto il suo maggior sviluppo a fine '800 quando a Revò sorse, nel 1893, la prima cantina sociale del Trentino, all'epoca facente parte dell'Impero Austroungarico e con una produzione annua di circa 50.000 hl che partivano, in gran parte, per l'Austria.

Ai momenti di gloria di fine Ottocento successe la filosa che, ai primi del '900, debellò gran parte dei vigneti, complice il primo conflitto mondiale dove venne a mancare anche la forza lavoro maschile. Nel 1951 la costruzione della diga artificiale di Santa Giustina ri-

duce ulteriormente la superficie vitata. Dal 1970 l'espansione fino ai giorni nostri della monocultura di mela Golden ha confinato ulteriormente il campo viticolo ai circa otto ettari attuali e dove si coltiva solo il prezioso e raro *Gropello di Revò*.

Dopo questa breve storia sull'epilogo del *Gropello* non posso far altro che portare avanti il sogno intrapreso da mio padre ossia quello di far conoscere e portare sulle tavole dei ristoranti, sia italiani che mondiali, il nostro prezioso vino storico. La ricerca continua e, da autentico vignaiolo, ho da poco riscoperto anche il *Maor*: l'unico vitigno tradizionale a bacca bianca della Val di Non. Un altro tassello che contribuisce a non dimenticare il bagaglio enoico del nostro Trentino.

Una viticoltura eroica con pendenze che superano anche il 40%, appezzamenti a picco sulle sponde del lago di Santa Giustina, baciati dal sole e caratterizzati da forti escursioni termiche estive e autunnali che rendono l'uva qualitativamente eccellente. Che dire? Un paradiso per gli occhi e la mente dove, non fosse per la fatica dei lavori, ci si potrebbe lasciare andare alla contemplazione.

Ne derivano vini di montagna, rustici, espressione della nostra storia e del nostro paesaggio e che si abbinano perfettamente ai piatti tipici del territorio ma non solo. Mio padre fu tra le prime tre persone che aderirono al progetto *Vini dell'Angelo* che considerava fondamentale per la continuazione di quanto aveva fatto.

Ne era un promotore appassionato e fortemente motivato.

Lorenzo Zadra



Lorenzo Zadra

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



CHI SONO I PRODUTTORI?

Lorenzo Zadra, figlio di Augusto *El Zeremia*, il padre della rinascita del *Gropello di Revò*.

DOVE SONO?

A Revò in Val di Non.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELL'ANGELO?

Il recupero di antichi vitigni trasforma l'arte in vino! Quello che è stato prima o dopo ritorna e i *Vini dell'Angelo* sono la pura espressione dei nostri territori.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



GROPPELLO DI REVÒ
da uva omonima

VINI DELL'ANGELO | PRAVIS

È giunta l'Ora di stupire



Nel 1974 appena terminati gli studi enologici e agronomici all'Istituto Agrario di San Michele a/A, abbiamo fondato l'Azienda Agricola Pravis. Il sogno comune era quello di valorizzare un territorio particolarmente vocato alla viticoltura ma fino a quel momento incentrato sul conferimento delle uve alle Cantine Sociali.

Il Nome *Pravis* è un antico toponimo agricolo e sta a sottolineare come, fin da principio, la nostra cantina sia stata fortemente legata alle tradizioni e alla storia del nostro territorio.

Un paesaggio ritmato da montagne, bagnato da laghi, tra castelli medievali e tanta ruralità. Baluardi di una cultura vitivinicola che si trasforma in cultura rurale. Declivi vitati incastonati tra lastre di sasso, specchi d'acqua e rocce dolomitiche. E su tutto il soffio vitale dell'*Ora del Garda*: questo è l'habitat dove nascono i nostri vini. Tanti piccoli appezzamenti sparpagliati su soleggiati versanti collinari che separano Trento dal Basso Sarca, tra le Dolomiti del Brenta e il lago di Garda. Filari caratteristici, accuditi con rispetto nei vigneti del fondovalle rigoglioso, ma anche più su, fino alle quote più impervie. Campi vitati, con varietà d'uva selezionate a seconda della loro ubicazione per completare quel magico legame tra terreno, pianta e viticoltore. Nei nostri campi sperimentazione e tradizione marcia-no di pari passo, convinti che per interpretare al meglio il futuro dell'enologia bisogna custodire i saperi del passato. Terra, rocce, vento. La nostra cantina è la sintesi di questo connubio: completamente scavata nel terreno, si erge in esterno lineare a vista, struttura completamente avvolta dalle rocce porfiriche, esposta al sole come al vento che mitiga tutta la vallata. Adagiata

ai piedi di Castel Madruzzo vuole essere un semplice simbolo di operosità contadina, un segno del territorio, per sancire l'identità stessa della comunità, ma soprattutto della nostra filosofia produttiva. Fatta di dedizione e spontaneità. Ogni fase della trasformazione dell'uva in vino rispecchia la naturalità del procedimento. Basti pensare che la tecnologia enologica è ridotta al minimo indispensabile. I chicchi, pigiati, finiscono per caduta libera nei tini di fermentazione, poi nelle botti d'affinamento e infine in bottiglia. Tradizione enoica, abbinata a un moderno stile architettonico. La cantina è razionale quanto affascinante nella sua essenzialità.

Le Dolomiti *entrano* in ogni spazio esterno. Questa connessione indissolubile con il nostro habitat ci ha portato alla sempre più attenta ricerca e coltivazione di varietà che esprimessero non solo un'elevata qualità enologica ma, soprattutto, che rappresentassero al massimo il nostro territorio.

Crediamo fermamente che la storia viticola sia l'essenza della nostra moderna espressione enologica. Le antiche varietà ne sono un esempio: *Negrara*, *Franconia*, *Nosiola*, dimenticate nel corso dei decenni a favore di colleghe più commerciali, fanno invece parte del nostro DNA. Queste reliquie hanno sempre rappresentato il nostro orgoglio contadino, autentica espressione della ruralità trentina e delle nostre origini.

Vini fruttati, giustamente acidi, pensati per essere accompagnati a una bella cena in compagnia. Vini che non temono confronti con denominazioni più famose e blasonate, in quanto vini Veri e consapevoli di esserlo. Per tutte queste ragioni è stato naturale per noi aderire fin da subito al progetto *Vini dell'Angelo*.

Domenico, Gianni e Mario



Paesaggio vitato sotto Castel Madruzzo



Giulia ed Erika Pedrini

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



CHI SONO I PRODUTTORI?

Pedrini Domenico, Chistè Gianni e Zambarda Mario

DOVE SONO?

L'Azienda si trova nella *Valle dei Laghi*, la culla vitivinicola tra Trento e il Lago di Garda

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELL'ANGELO?

Non esiste germoglio senza radice, i *Vini dell'Angelo* rappresentano la nostra storia e crediamo sia fondamentale valorizzarli al meglio.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



NEGRARA
da uva omonima

VINI DELL'ANGELO | ALFIO NICOLODI

Un Cembra brano d'autore



L'azienda vinicola Nicolodi è stata fondata da mio nonno Antonio nel 1905 per vinificare le uve prodotte nei vigneti di proprietà. La sede dell'azienda, fin dalla sua origine, è stata la storica *contrada della Carraia* di Cembra, la stessa di quella attuale. All'inizio, i vini erano destinati a clienti delle Valli di Cembra, Fassa e Fiemme ed erano consegnati in piccole botti di legno di capacità tra i 50 e 250 litri, caricate su carretti trainati da cavalli. Le uve coltivate in quel tempo (primi del '900) erano la *Schiava*, la *Nosiola*, il *Lagrein* e il *Lagarino Bianco*. Nel 1950, dopo l'entrata in azienda dei figli Fulvio e Bruno, si cominciò a produrre vini anche con uve acquistate da contadini locali. In quel decennio venne acquistato il primo autocarro e le consegne dei vini cambiarono, diciamo che si velocizzarono. Oltre alle piccole botti in legno, si cominciarono a utilizzare le damigiane in vetro da 54 litri. Tutto ciò permise di aumentare i volumi e migliorare la qualità dei prodotti commercializzati. Nel 1961, venne acquistata la prima linea per l'imbottigliamento in vetro da litri 0,50 - 0,75 - 1,00 e 1,50: passaggio fondamentale che portò a un cambio storico del sistema produttivo e nello stesso tempo della clientela finale.

Nel 1963 la gestione aziendale passò a mio padre Fulvio, dopo il ritiro dall'attività lavorativa del fondatore, il nonno Antonio e quella dello zio Bruno. Naturalmente il passaggio epocale avvenne nell'anno 1989 con l'avvento dell'unico esponente della terza generazione: il sottoscritto. Nei primi anni ho seguito pedissequamente i dettami acquisiti dagli avi nella mia gioventù, appresi nei molti giorni trascorsi con loro nel duro lavoro in campagna e in cantina. L'amore che mi è stato trasmesso dal nonno Antonio e dal papà Fulvio, per quest'arte e questo territorio, mi ha portato a migliorare il sistema produttivo dell'azienda, dalla cura del vigneto fino alla vinificazione. Con queste premesse e un accurato studio storico del territorio, negli anni Duemila ho intrapreso una ricerca che consiste nel reimpianto, coltivazione, vinificazione e commercializzazione di vitigni storici (così amo definirli) quali: *Lagarino Bianco*, col quale produco uno spumante che matura almeno otto anni sui lieviti (il *Cimbrus Brut*), il *Veltliner Rosso* (in realtà è una varietà di uva bianca). Vinifico inoltre la *Schiava Gentile* dopo un appassimento sulla pianta e che ho chiamato *Schiava Nera*. Con queste tipologie faccio parte del progetto *Vini dell'Angelo* dalla prima ora.

Alfio Nicolodi



Paesaggio vitato in Val di Cembra (Trentino)



Alfio Nicolodi

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*

CHI SONO I PRODUTTORI?

Alfio Nicolodi

DOVE SONO?

L'azienda si trova in Valle di Cembra, nella storica cantina in contrada Carraia di Cembra.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELL'ANGELO?

Un percorso di ricerca e valorizzazione di antiche varietà, da sempre coltivate nel territorio, in grado di donare vini dai tratti unici.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



VELTLINER
Veltliner rosso

VINI DELL'ANGELO | VALLAROM

Un'azienda a conduzione matrimoniale

Nella nostra regione i masi sono molto diffusi e l'azienda Vallarom rappresenta un esempio perfetto. Il maso (termine che deriva dal latino *mansu* e significa magione o casa in mezzo alla campagna) è infatti circondato da vigneti e, nella parte più in alto, da boschi.

Le prime notizie di questa costruzione, che si trova alle porte di Borghetto nel comune di Avio, risalgono alla fine del '400, quando viene citato in un documento dei *Castelbarco* come facente parte di altri sei masi costruiti per segnalare al castello di Sabionara le eventuali avanzate nemiche.

Il maso è stato acquistato dalla famiglia Scienza nel 1963, precisamente da Ezio Scienza con la moglie Giuseppina i quali, poco alla volta, lo hanno restaurato e vi hanno piantato le prime barbatelle.

La famiglia Scienza si è sempre dedicata con molta passione e dedizione alla propria azienda fino a produrre il vino che loro avevano *in mente*, sicuramente grazie anche alla collaborazione delle condizioni climatiche e pedologiche molto adatte alla coltivazione dei vigneti.

L'Azienda sorge infatti su di un conoide di deiezione di matrice calcarea e su una rara morena del Norico: unendo questi essenziali elementi, la coltivazione dei vitigni più adatti, il controllo della resa, la qualità delle uve e la passione, i Scienza hanno raccolto, e stanno raccogliendo, i loro frutti.

Dal 1998 a condurre l'azienda c'è Filippo con la moglie Barbara e il giovane Riccardo che ha scelto di seguire i genitori in questa bella avventura, perché per tutti loro questo non è un lavoro bensì una passione trasformata anche in lavoro.

Ci siamo trasferiti già nel '98 nel maso quando Riccardo aveva 10 giorni, oggi ha 21 anni.

Abbiamo scelto un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, da subito abbiamo tolto il diserbo chimico e poi, pian piano, abbiamo trovato la nostra strada fino ad arrivare alla certificazione *Biovegan*.

Le conoscenze di Filippo, ricavate dagli studi effettuati presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, il Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Beaune in Borgogna (F) e presso la School of Agriculture Purdue University

California (USA), la sua pratica, svolta da sempre nel maso Vallarom di famiglia ma anche in cantine italiane ed estere, unite sia alla sua straordinaria capacità di entrare in sintonia con i ritmi della campagna, alla sua passione e perché no alla sua stravaganza, che al terreno straordinario con un giusto microclima, lo hanno portato ad ottenere dei bei risultati con i vini molto bevibili ma con personalità e carattere, e con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Dai vigneti della nostra cantina escono vini riconoscibili per naturalezza e carattere che rispecchiano anche la personalità di Filippo. Tra tutti siamo orgogliosi del nostro super selvatico *Lambrusco a Foglia Frastagliata* (*Ambrosca a foia zicolà*, in dialetto locale) che rappresenta l'essenza stessa della storia della nostra terra e con il quale siamo nel progetto *Vini dell'Angelo* dalla prima ora.

Barbara

LA PAROLA AL CONTADINO/ENOLOGO...

Territorio, tempo, fatica, costanza, rispetto, semplicità, onestà e dedizione sono gli unici ingredienti dei miei vini. Il mondo del vino ormai è come l'universo, la mia azienda è una piccola stella che cerca di brillare di luce propria. È da tempo che ho abbracciato la filosofia del rispetto ambientale non limitandomi alle sole regole dettate dall'ente del biologico ma, dopo anni di simbiosi con la mia terra, le mie vigne e la mia cantina, ho la mia abitazione in mezzo a tutto questo, ho capito che è la stessa natura che mi circonda che ci offre i suggerimenti per arrivare ad aver il miglior frutto in base alla stagione. Poi in cantina trasformo i miei frutti in vino, vino che ogni anno è ricco di sfumature diverse sia alla degustazione, sia nella quantità che nelle emozioni sensoriali che ognuno di noi percepisce.

Filippo



Riccardo, Filippo e Barbara



Vigneto storico a Coi, in Brentino Belluno

L'AZIENDA IN *4 Sorsi*



CHI SONO I PRODUTTORI?

La famiglia Vallarom composta da Barbara, Filippo e il figlio Riccardo.

DOVE SONO?

Vivono ad Avio.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELL'ANGELO?

La Vallagarina è da sempre la zona più produttiva di uva in Trentino. La varietà più coltivata era il *Lambrusco a foglia frastagliata*, che sono orgogliosi di aver contribuito a salvare dall'estinzione.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:



FOGLIA FRASTAGLIATA
Vigneto storico

PASSIONE E RICERCA



Cadalora significa, in dialetto trentino, "casa dell'Ora", dove l'Ora è il magico vento del Garda che caratterizza col suo benefico influsso l'incontro e la fusione di due mondi apparentemente distanti: la montagna e il Mediterraneo.

È in questo luogo che da ben sette generazioni la nostra famiglia si occupa della coltivazione della vite. Oggi, noi, eredi di questa grande tradizione agricola, siamo impegnati nella costante ricerca della qualità e del suo mantenimento, consapevoli di quel grande patrimonio paesaggistico, culturale e storico rappresentato dal territorio su cui operiamo.

La nostra Azienda crede ancora che il "buon Vino" sia frutto della capacità evocativa di un territorio unico, ineguagliabile, e della maestria dell'artigiano che trasforma quell'uva. Tutto questo sottintende un ecosistema in equilibrio con la Natura, dove la qualità del vino si fonda sul rinnovo delle risorse e sulla capacità di mantenerle nel lungo periodo, per le future generazioni. Il territorio di cui il vino rappresenta lo specchio, è stato e sarà sempre il legame ancestrale della nostra tradizione enologica.

Per questo crediamo che l'amore per la propria terra ed il proprio lavoro, le dimensioni aziendali a misura d'uomo, il controllo della materia prima direttamente nel campo - conoscenza e arte custodita da generazioni - possano fare la differenza per offrire all'amante del "buon Vino" quella garanzia di qualità, di origine e di etica salubrità che solo può dare un "vino artigianale" fatto a regola d'arte.

Fin dalle origini siamo impegnati da un lato a salvaguardare e rivalutare antichi vitigni come la Casetta e

il Marzemino, dall'altro a produrre vini con vitigni "internazionali" come Pinot grigio, Pinot nero e Chardonnay, ma molto legati al territorio in cui vengono prodotti, apportando quel pizzico di innovazione, ma senza togliere nulla alla tradizione.

Infatti si può fare innovazione anche con antichi vitigni, attraverso l'utilizzo di nuove tecnologie analitiche e informatiche per caratterizzare e selezionare le piante migliori di queste varietà.

«Per la Casetta, attraverso un lavoro di diversi anni si sono potuti selezionare quindici biotipi con caratteristiche migliori da un punto di vista qualitativo. Il percorso che è stato fatto, è iniziato nel 2007 con la raccolta e la selezione di 193 biotipi nei vigneti dei comuni di Rovereto, Mori, Ala, Avio e Dolcè. Nel 2009, di questa selezione sono stati piantati 67 biotipi esenti da virus, nell'ordine di 25 piante per ogni biotipo. Nel corso dei quattro anni successivi sono stati controllati tutti i parametri produttivi, qualitativi e sanitari (zuccheri, pH, acidità totale, polifenoli totali, antociani, fertilità, peso del grappolo, tolleranza a Botrytis...), per arrivare nel 2014 alla selezione di 15 biotipi con caratteristiche qualitative migliorative».

I vitigni storici possono fornire un contributo essenziale alla valorizzazione dell'identità vitienologica del Trentino innalzando il valore della biodiversità e contribuendo a conferire un carattere distintivo alle nostre produzioni. In questo modo sarà possibile innovare e migliorare, per creare dei vini che rappresentino il passato, ma in chiave moderna.



L'AZIENDA IN
QUATTRO SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?
Tiziano, Michele e Rodolfo Tomasi.

DOVE SONO?
Vivono e lavorano a Santa Margherita di Ala.

PERCHÉ HANNO DECISO DI
PRODURRE VINI DELL'ANGELO?
Per continuare la tradizione familiare e territoriale. Per evitare l'abbandono e l'espanto di una varietà che negli anni ha rivelato qualità sorprendenti.

Il Majere è sicuramente il vino che più rappresenta tutto ciò. È prodotto unicamente da uva Casetta, una varietà antica, pre-fillosserica, che deriva da vitis silvestris presenti nella zona e viene coltivato unicamente nella bassa Vallagarina da oltre cinque secoli. In passato era molto più diffusa di oggi, ma con l'avvento delle uve a bacca bianca e la fortuna di vini come il Pinot Grigio e lo Chardonnay col tempo venne abbandonata. Un vitigno che però nella nostra famiglia è sempre stato di casa, in virtù anche delle sue grandi capacità d'invecchiamento: nella tradizione ogni volta che nasceva un figlio infatti, si mettevano da parte delle bottiglie di vino fatto con quest'uva, per stapparle nelle grandi occasioni della sua vita.

Dopo una macerazione sulle bucce e un affinamento in botti di rovere per circa diciotto mesi, il Majere riposa altri due anni in bottiglia. È sicuramente un vino che ha bisogno di tempo e che si esprime al meglio dopo qualche anno. Presenta profumi fruttati di prugna e particolarmente speziato con un ricordo di vaniglia, che con l'invecchiamento si evolvono verso il cuoio e il cioccolato. Fin dalle origini il Majere fa parte del progetto *Vini dell'Angelo*, in quanto anche noi pensiamo che questo vino possa essere inteso come custode del territorio, delle tradizioni e della storia del mondo contadino trentino.

MICHELE, TIZIANO E RODOLFO TOMASI

L'ETICHETTA
IN EVIDENZA
CASETTA Majere





VINI DELL'ANGELO
FRANCESCO POLI
Cantina e Distilleria

Cinque generazioni di tradizione e gestualità



Situata nel cuore della Valle dei Laghi, a metà strada fra Trento e il lago di Garda, Santa Massenza è un confine e, come tutti i confini, unisce: il clima del sud incontra quello continentale, le piante mediterranee convivono con quelle alpine dando vita a un territorio incredibilmente unico.

È in questo piccolo borgo, dove da generazioni si tramanda la tradizione viticola e distillatoria, che sono situati i nostri vigneti, la cantina e la distilleria. Cinque generazioni di tradizioni e di gestualità che si tramandano con lo scorrere del tempo arricchite da innovazioni rispettose di questo patrimonio. Un secolo di storia che oggi condivido con passione con la mia famiglia.

Dal 1998 i vigneti sono coltivati e certificati in agricoltura biologica. Siamo stati fra i primi vignaioli in Trentino a credere in questa filosofia, evoluta nel tempo con l'utilizzo di preparati e tecniche biodinamiche al fine di migliorare la fertilità del terreno e avere delle vigne in equilibrio per un frutto integro e vini che siano la vera espressione del territorio.

Produrre vino è come raccontare la propria storia, un viaggio dal passato al futuro, con una significativa tappa nel presente, è riconoscersi nei valori profondamente radicati del territorio, è comprenderne l'ambiente naturale e rispettarne le origini e le tradizioni.

La nostra filosofia da un lato è quella di rivalutare gli storici vitigni trentini, soprattutto la Nosiola, la Peverella e la Schiava, e dall'altro quella di creare vini di carattere con nuovi vitigni legandoli comunque al territorio.

Tutto ciò nel rispetto dei tempi dettati dalla natura, consapevoli del valore della biodiversità. Il lavoro in

cantina vuole trasmettere al vino tutte le potenzialità dell'uva, le sue caratteristiche, la sua vitalità con l'autenticità delle nostre idee.

Il vitigno più coltivato nei nostri vigneti è la Nosiola, coltivata da sempre in Valle dei Laghi senza essere mai abbandonata. La Nosiola è una varietà che ben si presta a diverse interpretazioni e da cui nascono quattro dei nostri vini. In particolare il "Majano", l'uva dopo un leggero appassimento viene vinificata con macerazione sulle bucce e con successivo passaggio in botte d'acacia. Il Majano è un vino che fa parte fin dalla sua nascita del progetto *Vini dell'Angelo*.

Di questo progetto, volto al recupero delle varietà storiche presenti nelle diverse zone della Provincia di Trento, fanno parte anche altre due varietà che coltiva: la Peverella e la Pavana. Il primo uno storico vitigno bianco di cui è ben documentata la presenza sul nostro territorio fin dal secolo scorso, e il secondo che era l'uva e il vino emblema della Valsugana.

Anche la Schiava è un vitigno da sempre presente sulle colline di Santa Massenza e fino agli anni '50 del secolo scorso veniva anche consumata come uva da tavola.

Il vino che contraddistingue la Valle dei Laghi è sicuramente il Vino Santo Trentino, fa parte della nostra storia e nasce dai migliori grappoli "spargoli" di uva Nosiola appassiti sulle tipiche "arèle" grazie all'Ora del Garda, brezza che soffia dall'omonimo lago. La pigiatura delle uve, su cui si è sviluppata la muffa nobile "botrytis cinerea", avviene durante la Settimana Santa secondo un'antica tradizione.

Dopo anni di fermentazione e affinamento otteniamo questo nobilissimo vino dal bouquet complesso e di dolce eleganza che rappresenta una felice sintesi di storia, tradizione e territorio dove la pazienza di saper aspettare il lungo affinamento permette di ottenere un vino capace di sfidare il tempo.

Scriva Pincio Giano Pirro negli Annali, ovvero cronache di Trento del 1648:

«... un banchetto molto più fastoso e ricco di portate di vini venne predisposto il 12 settembre 1536, per l'arrivo a Trento di re Ferdinando ... venivano serviti di norma vini dolci tra i quali ... l'insuperabile Vino Santo, prodotto sui colli di Santa Massenza».

Narra inoltre Michelangelo Mariani in Trento con il Sacro Concilio del 1673:

«... dal famosissimo banchetto del 25 luglio 1546 offerto dal Cardinale di Trento ... vini squisitissimi, bianchi, rossi e rosati dei colli di Trento e vini dolci di Santa Massenza».

Il nostro vino vuole essere espressione del territorio, del paesaggio, della sua storia ma anche del pensiero che lo ha realizzato.

Alessandro Poli

Francesco Poli, Vignaioli a Santa Massenza (Tn)

L'AZIENDA IN 4 SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?

La famiglia Poli è composta da Alessandro e Francesco (il patriarca) con le mogli Alberta e Ivonne e i figli Elisa, Massimiliano e Federico.

DOVE SONO?

Vivono e lavorano a Santa Massenza.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELL'ANGELO?

Per amore e curiosità verso la storia e la tradizione locale. La Pavana è stata la prima varietà vinificata nel 2002 seguita da Peverella, Nosiola e Schiava. La ricerca dei *Vini dell'Angelo* non è ancora finita.



L'ETICHETTA
IN EVIDENZA
NOSIOLA
Majano

